

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Élelmezés egészségügyi ismeretek**

**ALTSRA3221**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Fehér Katalin

**Félév / Semester:** 2016/17/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 8/0/0

---

### **OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerjék az egészséges táplálkozás alapelveit, a megvalósítás lehetőségeit és egészségfejlesztési tevékenységük során alkalmazni tudják a tanultakat. Ismereteket kapnak az élelmezés egészséget befolyásoló szerepéről, a táplálkozással összefüggő megbetegedésekről és megelőzésükről.

---

### **TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

Az élelmezés-egészségügy tárgya, alapfogalmak

Tápanyagszükséglet, tápláltsági állapot

Élelmi anyagok, élelmiszerek, ételek; különleges táplálkozási célú élelmiszerek

Az egészséges táplálkozás ajánlásai; a táplálkozás szerepe egyes betegségek megelőzésében

Ételkészítési technológiák, korszerű ételkészítés

A közétkeztetés szerepe, feladatai, formái

Az étkeztetés minőségi értékelése, étrend-tervezés a gyakorlatban

Élelmiszerbiztonság, élelmiszer eredetű megbetegedések

---

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

Írásbeli vizsga

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező: előadás jegyzet

Ajánlott: Tápanyagtáblázat, szerkesztette: Dr. Rodler Imre, Medicina Könyvkiadó Rt., Budapest 2005; A táplálkozás egészségkönyve, Kossuth Kiadó 2000.